



Chinesische Pfannkuchen mit Frühlingszwiebeln



2 Portionen



1 Std.

1. 240g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Prise Salz hinzugeben.
Die Hälfte von 150ml heißem Wasser hinzugeben. Alles zu einem Teig verkneten.
Nach und nach das restliche Wasser hinzugeben.
Falls der Teig noch nicht geschmeidig und leicht klebrig ist, einige EL Wasser hinzufügen. 30 min. abgedeckt ruhen lassen.
2. 4 Frühlingszwiebeln putzen und das Grün in feine Ringe schneiden.
3. 2 EL Butter in einem kleinen Topf schmelzen, eine Prise Salz und 2 EL Mehl hinzufügen.
Beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. Für den Dip 2 EL Sojasoße, 1 EL Sesamöl, 2 EL Zucker 1/2 EL Chilipaste in einem Topf zum kochen bringen, sobald der Zucker sich aufgelöst hat beiseitestellen.
5. Den Teig in 8 Stücke teilen und auf einer geölten Arbeitsplatte (ohne Mehl!) sehr dünn ausrollen. Den Teig mit der Butter-Mehl-Mischung bestreichen und mit Zwiebeln bestreuen.
Pfannkuchen aufrollen und die Rolle zu einer Schnecke formen. Den restlichen Teig genau so verarbeiten.
6. Danach die erste Teigschnecke mit der Hand flach drücken und dann dünn ausrollen. Die Schnecke sollte erhalten bleiben.
7. Pfannkuchen in einer Pfanne mit ein wenig Butter von jeder Seite 1-2 Min goldbraun anbraten



Tipp:

Dazu passt ein frischer Salat, z.B. mit Radieschen und Gurke!

*Guten
Appetit!*